

## **Kloster-Weine**

### **Der Einfluss der kirchlichen Orden auf den Schweizer Rebbau**

**Didier Spuler präsentierte Weine aus den Kloster-Kellereien von Einsiedeln und Fahr, aus der bischöflichen Kellerei in Sion, der Kartause Ittingen und der Abtei Muri Gries in Bozen. Am besten kauft man diese Weine in den Klosterläden, im Handel sind sie kaum erhältlich. Zwischen den Serien der Degustation erzählte der Referent, was er zur Geschichte des Rebbaus in diesen Klöstern hatte in Erfahrung bringen können.**

#### **Die Anfänge des klösterlichen Weinbaus.**

Etwa um 950-1000 n. Chr. brachten Ordensbrüder von Reisen aus dem Süden oder Südwesten Weinreben mit, zusammen mit dem damaligen „Know-how“. Es wurden aber nicht eigentliche Reberge angelegt, sondern Rebstöcke dort gepflanzt, wo es sich nicht lohnte, Gras zu mähen.

Nachfolgend wird die Geschichte von drei Klöstern in kurzer Form vorgestellt. Von den vielen Details, die uns Didier Spuler präsentierte, können nur die wichtigsten wiedergegeben werden.

#### **Die Abtei Muri Gries in Bozen**



Muri Gries im Südtirol ist mit seinen renommierten Lagrein sicher der bekannteste klösterliche Weinproduzent. Was ist aber sein Bezug zur Schweiz, mag man sich fragen. Ein Blick auf die Geschichte erklärt auch den Doppelnamen Muri Gries. – Um 1160 wurde in Bozen ein Kloster „in der Au“ gegründet und mit Augustiner-Chorherren besetzt. Eine verheerende Überschwemmung zwang sie 1405 zur Aufgabe der Anlage. Herzog Leopold von Habsburg schenkte ihnen 1406 als Ersatz die Burg Gries. Im 18. Jahrhundert wurde die Stiftskirche im barocken Stil neu gebaut. 1807 erklärte die bayrische Regierung das Grieser Stift für aufgehoben. - 1841 wurde infolge des Aargauer Klosterstreites auch das Kloster Muri, eine Abtei der Benediktiner, aufgelöst. Die vertriebenen Mönche fanden vorübergehend Unterkunft in Einsiedeln, Engelberg und Sarnen, wo sie die Leitung des Kollegiums übernahmen. Nach langen Verhandlungen des Abtes mit Kaiser Ferdinand von Österreich und dessen Berater Fürst Metternich konnten sie 1845 in das



aufgehobene Augustinerchorherrenstift Gries übersiedeln. Die Benediktiner-Patres von Muri Gries produzierten zunächst nur Wein für den Eigenbedarf. Im 20. Jahrhundert setzten sie vermehrt auf die alten Sorten und verhalfen dem autochthonen Lagrein zum Durchbruch, der heute 80% ihres Rotweins ausmacht.

*Das Hauptprodukt der Klosterkellerei Muri Gries ist der Lagrein*

## Die Kartause Ittingen



*Die charakteristischen kleinen Häuschen der Kartäusermönche*

kein Wein mehr produziert. Nach der Aufhebung des Klosters 1848 waren die Gebäude in Privatbesitz, bis sie 1977 von einer Stiftung übernommen wurden. Heute befinden sich in der schön renovierten Anlage zwei Hotels, ein Behindertenwohnheim und das Thurgauer Kunstmuseum.

1150 wurde in der Nähe von Frauenfeld ein Augustinerstift gegründet, das schon im 13./14. Jahrhundert mit Rebbergen auf den umliegenden Hügeln umgeben war. 1461 übergab Kaiser Friedrich III das Kloster an die Kartäuser. 1524 wurde die Kartause im Ittinger Sturm überfallen und niedergebrannt, 1553 im Zuge der Gegenreformation wieder aufgebaut. Die Blüte des Weinbaus fällt ins 17./18. Jahrhundert. 1762 stellte der Prokurator Josephus Wech Regeln für die Qualitätssicherung auf und verfolgte Anlagestrategien, die modern anmuten. Eine Inventurliste von 1836 verzeichnet 13'000 hl Wein in 24 verschiedenen Kellern. Der Thurgau war damals als Rebbaukanton also viel wichtiger als heute. Ein Fass mit 45'000 hl Fassungsvermögen ist noch erhalten. 1880 setzte die Reblaus dem florierenden Weinhandel ein Ende, bis 1950 wurde

## Das Kloster Fahr



bauten Wirtshauses auf. Ein 1862 von Gottfried Keller ausgestelltes Dokument bezeichnet den Wein als das hygienischste Getränk.

Heute leben etwa 25 Nonnen im Konvent. Sie sind dem Abt von Einsiedeln unterstellt und befassen sich neben dem geistlichen Leben auch mit Landwirtschaft und Rebbau. Bis 2013 führten sie eine Bäuerinnenschule.

*Die Nonnen auf dem Weg zur Weinlese*

Es liegt als Exklave des Kantons Aargau in der zürcherischen Gemeinde Unterengstringen. Seit 2008 gehört es politisch zur Aargauer Gemeinde Würenlos. Das Kloster wurde um 1130 durch die Freiherren von Regensburg als Frauenkloster des Benediktinerordens gestiftet. Als Besonderheit bildet es ein Doppelkloster mit jenem von Einsiedeln. Die zwei Raben auf dem Wappen des Klosters Einsiedeln tauchen denn auch im Namen „Zu den zwei Raben“ des 1679 er-



## Weisse Weine aus Kloster – Kellereien

Der Räuschling des Klosters Einsiedeln wächst am Zürichsee. Er ist leicht, fruchtig, mit sattem Gelb, typisch für die Sorte, die fast nur dort angebaut wird. Der Verantwortliche Pater Thomas erzeugt, zusammen mit einem Önologen, etwa 45'000 Flaschen, von denen nur rund 3% im Kloster konsumiert werden. – In Ittingen werden verschiedene Weissweine gekeltert. Der Seyval wird seit 1992 dort angebaut. Die ertragsfreudige Sorte macht eine Behangskontrolle nötig. Das Resultat ist ein mineralischer Wein mit schöner Würzigkeit, der noch 3-4 Jahre hält. – Der Südtirol Weiss aus der Abtei Muri vereinigt

die Sorten Pinot Grigio (30%) und Pinot Bianco (70%), die lang haltbare Weine ergeben. Er bietet vielfältige Aromen: leichtes Gras oder Heu mit Akazienhonig im Hintergrund, salzig mineralischer Auftakt, verspielte und elegante Noten mit langem Abgang.

### **Pinot Noir und Diolinoir**

Den Kirchwingert aus der Kartause Ittingen, aus 100% Pinot Noir, kann man als typischen Landwein bezeichnen. Nach 12 Monaten im grossen gebrauchten Eichenfass wirkt er leicht, mit wenig grünem Holz aus dem Stirzel, etwas Säure, Kirschenaroma und warmer Würzigkeit. – Der Monacha vom Kloster Fahr, ebenfalls reiner Pinot mit Barrique, besticht durch eine schöne Nase (Pflaumen), ist kraftvoller und gerundeter als der vorige, mit leichter Süsslichkeit, Säure erst im Abgang. – Viel dunkler und schwerer und sehr strukturiert kommt der Diolinoir der Bischöflichen Kellerei Sion daher. Der Rebberg gehört dem Bischof, vinifiziert werden die Trauben aber von Provins (Önologin Madeleine Gay). Seine Merkmale sind: voller Körper, leichte Süssnote, Cassis, Brombeeren und Lakritze. Er reifte 18 Monate, teils in Eichenfässern, teils in solchen aus Lärchenholz.

Als Imbiss hatte Didier Spuler Äplermagronen mit Apfelmus ausgewählt.

### **Speziellere Rotweine aus Klosterkellereien**

Die dritte Serie bot ganz unterschiedliche Produkte, welche sich nicht vergleichen lassen. – Salve heisst ein Cuvée vom Kloster Fahr, das Zweigelt, Malbec und Cabernet-Sauvignon enthält. Der Wein vereinigt erdige Noten vom Malbec mit grünen Noten vom Cabernet. – Pinot Noir und Gamaret bilden die Grundlage des Weines namens Cuva aus der Klosterkellerei Einsiedeln, eine Art Ripasso. Der Gamaret wurde vor dem Pressen 14 Tage getrocknet, was einen lagerfähigen Wein mit 15% Alkohol und 6g Restzucker ergibt. Von diesem Wein mit Fassausbau gibt es nur 1600 Flaschen pro Jahr. – Fast schwarz kommt der Lagrein Riserva der Abtei Muri daher, dessen Trauben aus dem tiefer gelegenen besten Lagen im Schwemmboden stammen, wo der Pergelschnitt mühsames Arbeiten erfordert. Mit seiner Beerenaromatik und der gut eingebundenen Säure gehört er zu den besten klassischen Lagrein des Südtirols und wurde mit 3 bicchieri ausgezeichnet.

### **Edelsüsser Dessertwein aus Ittingen**

Didier Spuler beendete seine interessanten Ausführungen mit der Präsentation eines Süssweines. Der erst Mitte November gelesene Pinot Noir, dessen Beeren zum Teil am Stirzel angetrocknet sind, bleibt nur kurz an der Maische, was seine bernsteinfarbige Tönung erklärt. Der dickflüssige Saft wird sehr langsam vergoren. Nach der Barrique-Lagerung entfaltet er einen lieblichen, aber würzigen Duft, im Mund empfindet man Süsse, im Gaumen etwas Säure. Die 600 kleinen Flaschen sind ausschliesslich im Restaurant Mühle in Ittingen und im Klosterladen erhältlich. Ein Grund mehr, der sehenswerten Anlage einen Besuch abzustatten!

### **Schwierige Lese 2014 wegen der Kirschessigfliege**

Bevor Didier Spuler ins eigentliche Thema einstieg, orientierte er über die neue Situation bei der Weinlese 2014, verursacht durch die Kirschessigfliege. Das eingeschleppte Insekt trat nach dem milden Winter erstmals in grosser Zahl auf und verursachte teils massive Ausfälle (je nach Gegend 20-70%), vor allem bei den roten Sorten. Die Qualität der Trauben wäre sehr gut, aber die Lesezeit verdoppelt sich praktisch, weil jede Traube von Hand gesäubert werden muss. In Genf wurde ein Totalverbot für maschinelle Ernte erlassen, denn infizierte Beeren verursachen Fäulnis- und Essigeschmack.

### **Die degustierten Weine**

- 1) Räuschling aus der Kloster-Kellerei Einsiedeln, Leutschen am Zürichsee, 2013
- 2) Seyval Blanc, Kartause Ittingen, AOC Thurgau, 2013
- 3) Südtirol Weiss, Abtei Muri, Bozen, Weissburgunder 70%, Pinot Grigio, 2010
- 4) Kirchwingert, Kartause Ittingen, reiner Blauburgunder im Eichenfass, 2012
- 5) Monacha, Kloster Fahr, reiner Pinot im Eichenfass, 2012
- 6) Domaine Evêché, Bischöfliche Kellerei in Sion, Diolinoir, 2010
- 7) Salve, Kloster Fahr AG /Zürich, Zweigelt/Malbec/Cabernet-Sauvignon, 2008
- 8) Cuva, Klosterkellerei Einsiedeln, Blauburgunder/Gamaret, 14 Mte. Fass, 2012
- 9) Südtiroler Lagrein Riserva, Abtei Muri, 16 Mte Fassausbau, 2010
- 10) Edelsüss, Kartause Ittingen, Blauburgunder Spätlese, 2011

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber